

¿qué **cocino** hoy?

2

COCINA salvadora

para mujeres sin tiempo

**DULCES
SECRETOS**
de nuestras
abuelas
para atesorar

ARGENTINA \$4,90

ISBN N° 987-1101-70-8

20 MÉXICO - 6.500 VENEZUELA - 5.800 COLOMBIA
1.750 CHILE - 60 URUGUAY - 2.50 ECUADOR
20 BOLIVIA - 2.10 PANAMA - 10 PERÚ



Inq4 bom bon

RECETAS QUE PASAN DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN







Tarteletas de limón

6 porciones

ingredientes

Para la masa

- 250 gramos de harina 0000
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de azúcar
- 125 gramos de manteca
- 1 huevo

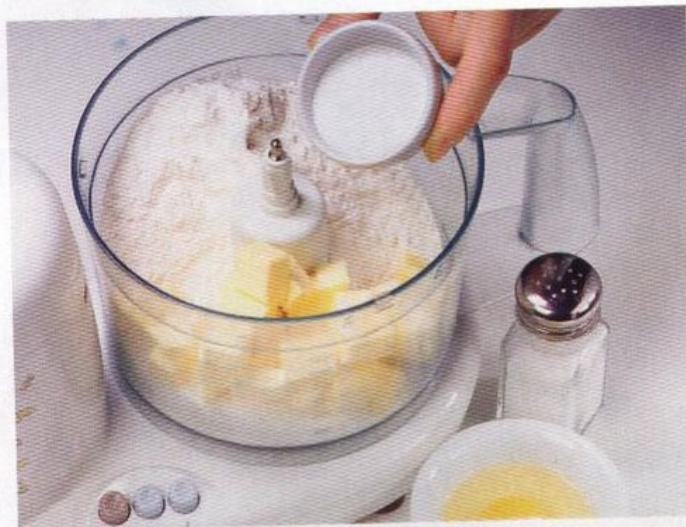
Para el relleno

- 3 yemas
- Jugo de 1 y 1/2 limón
- Ralladura de 1 limón
- 1 lata de leche condensada

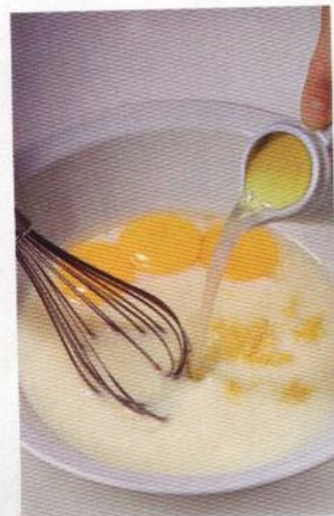
Para el merengue

- 3 claras
- 240 gramos de azúcar

procedimiento



1 Mezclar o procesar la harina, la sal, el azúcar, la manteca fría y el huevo. Unir, envolver en film y llevar a la heladera no menos de 1 hora o hasta que la masa esté firme. Luego estirar la masa y forrar las tarteletas. Hornear a blanco a temperatura media (180° C) durante 20 minutos aproximadamente.



2 Mezclar en un bol las yemas, el jugo y la ralladura de limón. Incorporar la leche condensada y unir.



3 Colocar la preparación dentro de las tarteletas cocidas y hornear a temperatura media (180° C) durante 8 minutos. Retirar y dejar enfriar.



4 Mezclar en un bol a baño de María las claras y el azúcar hasta que los cristales de azúcar se disuelvan. Retirar y, fuera del fuego, batir hasta lograr un merengue consistente. Colocar sobre las tarteletas.





Galletitas con corazón de mermelada

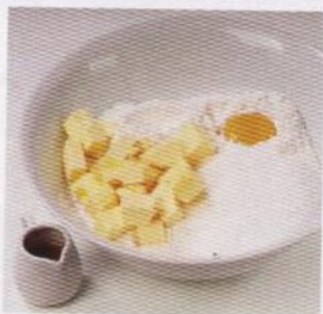
3 docenas

ingredientes

250 gramos de manteca
125 gramos de azúcar
1 yema
1 cucharadita de ron
350 gramos de harina
0000
250 gramos de
mermelada de
frambuesas



Si desea espolvorear con azúcar impalpable, es conveniente hacerlo antes de colocar la mermelada.



1 Procesar la manteca bien fría, cortada en cubitos, con el azúcar, la yema, el ron y la harina. Unir y llevar la masa a la heladera por 1 hora, envuelta en papel film.



2 Retirar la masa, trabajarla apenas y estirar. Cortar las tapitas y las bases y hornear a temperatura media (180° C) hasta apenas dorar.



3 Colocar la mermelada en una sartén y cocinar hasta que hierva.



4 Esparcir la mermelada caliente sobre las bases y dejar enfriar. Por último, colocar la tapita calada.

Flan nona Emilia

6 porciones



ingredientes

500 cc de leche

6 cucharadas de dulce de leche

1 cucharadita de esencia de vainilla

3 huevos

6 yemas

200 gramos de azúcar



Podés acompañar el flan con crema chantilly y peras en almíbar.



1 Colocar en una cacerola la leche, el dulce de leche y la esencia de vainilla, y cocinar hasta que el dulce de leche se disuelva.



2 Con un batidor mezclar los huevos con las yemas y el azúcar. Incorporar poco a poco la preparación de la leche a la de los huevos.



3 Verter en una flanera acaramelada.



4 Cocinar a temperatura baja - media (170° C) a baño de María hasta que, al insertar un palito de brochette, éste salga limpio.



Rollo de frutos secos

10 porciones

ingredientes

Para el relleno

115 gramos de higos secos picados gruesos
60 gramos de ciruelas descarozadas
60 gramos de damascos secos picados gruesos
30 gramos de pasas
1 cucharada de jugo de limón
1/2 cucharadita de canela
50 gramos de azúcar
300 cc de agua
Yema para pintar
60 gramos de nueces picadas
Azúcar impalpable para espolvorear

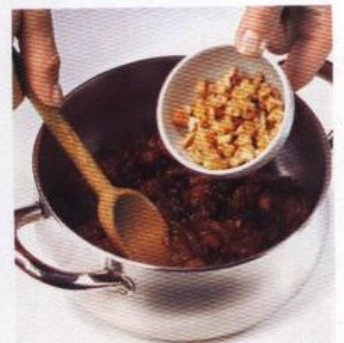
Para la masa

290 gramos de harina
25 gramos de azúcar
170 gramos de manteca
5 a 6 cucharadas de agua helada

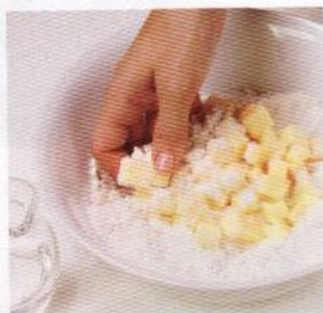
procedimiento



1 Colocar en una cacerola grande los higos, las ciruelas, los damascos, las pasas, el jugo de limón, la canela, el azúcar y el agua.



2 Llevar al fuego por 30 minutos, revolviendo de vez en cuando, hasta que se reduzca el líquido y la mezcla se espese. Retirar del fuego, agregar las nueces; dejar reposar por 1 hora, hasta que esté fría. Reservar.



3 Mezclar la harina y el azúcar; con la punta de los dedos hacer migas gruesas con la manteca y agregar agua fría (5 a 6 cucharadas). Hacer un bollo y refrigerar por una hora.



4 Estirar la masa en forma de rectángulo, colocar sobre este la mezcla de frutos (dejando 6 cm alrededor) y enrollar. Pincelar con yema de huevo y hornear a temperatura alta (220° C) en horno precalentado durante 30 a 35 minutos. Espolvorear con azúcar impalpable.





Berlineseas

6 docenas (aproximadamente)

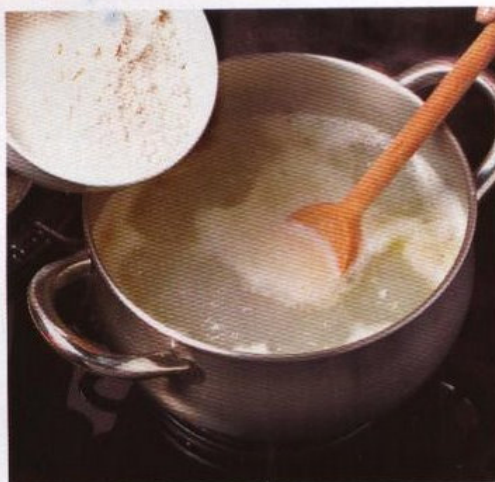
ingredientes

1/2 taza de agua
1 pizca de sal
Ralladura de 1/2 limón
50 gramos de manteca
75 gramos de harina 0000
2 a 3 huevos
Azúcar para rebozar

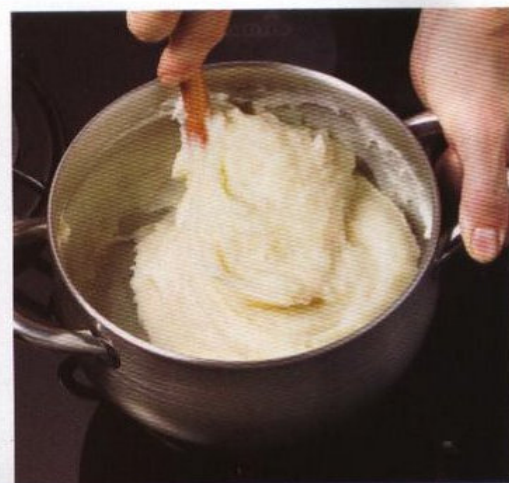


Se recomienda comerlos recién elaborados.

procedimiento



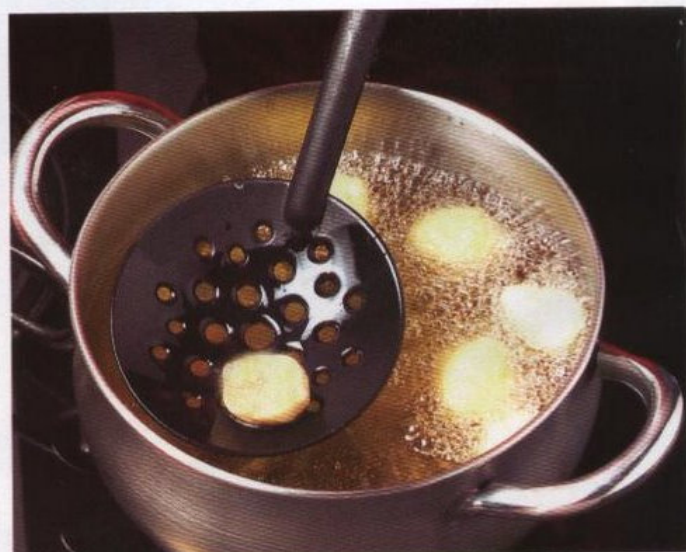
1 Colocar en una cacerola el agua, la sal, el limón y la manteca. Una vez que la preparación rompa el hervor, incorporar de golpe la harina tamizada.



2 Unir revolviendo constantemente a fuego bajo y cocinar durante 3 minutos. Retirar del fuego y verter la preparación en un bol.



3 Incorporar uno a uno los huevos, batiendo después de cada incorporación. Luego de los primeros 2 huevos, colocar un poco de la preparación sobre el aceite caliente y freír una berlinesea para verificar la consistencia. De ser necesario, incorporar el tercer huevo.



4 Freír las berlineseas en abundante aceite caliente, hasta dorar. Retirar y rebozar con azúcar.





Budín blanco con glasé de limón

10 a 12 porciones

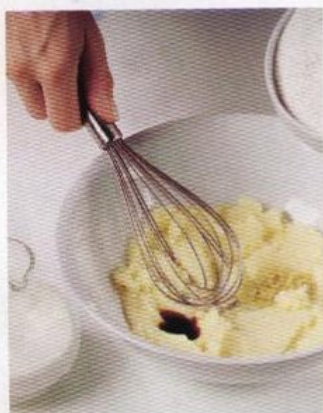
ingredientes

100 gramos de manteca
200 gramos de azúcar
340 gramos de harina
leudante
1 taza de leche
1 cucharadita de esencia
de vainilla
Ralladura de 1 limón
4 claras de huevo

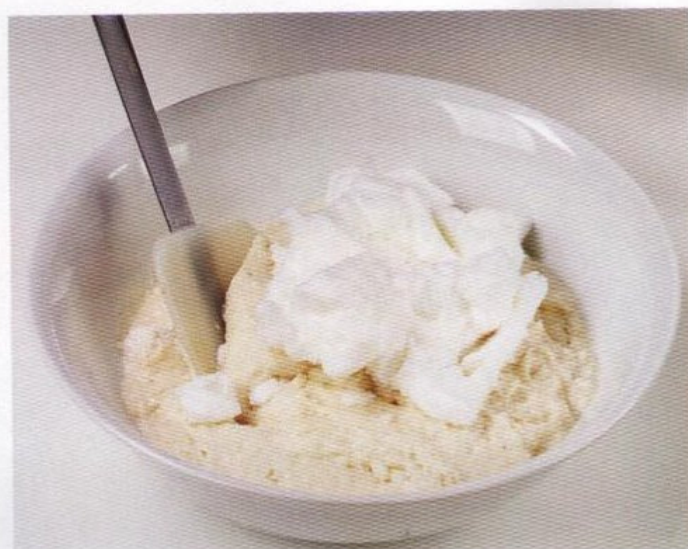
Para el glasé de limón

350 gramos de azúcar
impalpable
4 cucharadas de jugo
de limón
Gotas de agua hirviendo

procedimiento



1 Batir la manteca y agregar el azúcar. Añadir la harina tamizada intercalando con la leche; luego incorporar la esencia de vainilla y la ralladura de limón.



2 Batir las claras a nieve y agregar a la mezcla, con movimientos envolventes.



3 Colocar en un molde rectangular de 30 cm de diámetro, forrado con papel manteca aceitado. Llevar a horno precalentado a temperatura media (180° C) y cocinar entre 35 y 40 minutos.



4 Tamizar el azúcar impalpable, agregar el jugo de limón y por último unas gotas de agua hirviendo, hasta lograr una pasta consistente. Bañar el budín.





Kuchen de la bisabuela Fima

6 porciones

ingredientes

Para la masa

- 3 tazas de harina 0000
- 1 y 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/2 taza de azúcar impalpable
- 1 pizca de sal
- 4 a 6 cucharadas de leche
- 1 huevo
- 125 gramos de manteca

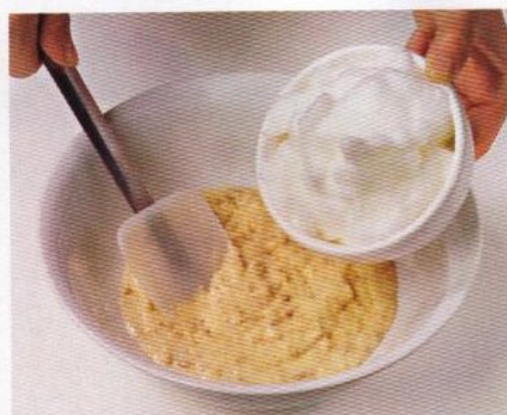
Para el relleno

- 3 huevos
- 1 cucharada de agua caliente
- 3/4 de taza de azúcar impalpable
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura de 1/2 limón
- 3 cucharadas de harina 0000
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1 taza de nueces molidas
- 50 gramos de manteca derretida
- 1/2 taza de mermelada de damasco

procedimiento



1 En un bol, tamizar la harina con el polvo de hornear, el azúcar y la sal. Agregar la leche, el huevo y la manteca a temperatura ambiente. Unir bien sin amasar y dejar reposar envuelta en papel film por 30 minutos a temperatura ambiente.



2 Batir las yemas con el agua caliente y el azúcar hasta que estén espumosas. Añadir la vainilla, la ralladura de limón, la harina tamizada con el polvo de hornear y las nueces molidas, y por último agregar la manteca derretida y tibia. Incorporar las claras a nieve, suavemente. Reservar.



3 Forrar un molde de tarta de 26 cm de diámetro con 3/4 partes de la masa; dejar el resto en la heladera, para decorar. Cubrir la masa del molde con la mermelada. Verter cuidadosamente la mezcla reservada, en el molde.



4 Estirar el resto de la masa (que debe estar bien fría) y cortar tiras de 1 cm de ancho. Disponerlas en forma entrelazada sobre el relleno y llevar a horno precalentado a 170° C por 35 a 40 minutos.





Masitas finas cocó Mariana

3 docenas

ingredientes

250 gramos de manteca
100 gramos de azúcar
impalpable
1/2 cucharadita de esencia
de vainilla
1 huevo grande
350 gramos de harina 0000
1 pizca de sal

Opcional: chocolate
cobertura, almendras,
cerezas al marrasquino

procedimiento



1 Batir en un bol la manteca blanda con el azúcar impalpable. Incorporar la esencia de vainilla y el huevo.



2 Incorporar los ingredientes secos cernidos, hasta formar una pasta homogénea.



3 Colocar la preparación en una manga con una boquilla rizada y formar las galletitas sobre una placa para horno limpia. Decorar y hornear a temperatura media (180° C) durante aproximadamente 15 minutos (no deben dorarse). Retirar y dejar enfriar.



4 Derretir el chocolate a baño de María y bañar un extremo de cada galletita. Dejar secar el chocolate sobre papel manteca.



Podemos reemplazar la esencia de vainilla por jugo y ralladura de limón.





Krostulas nona Mati

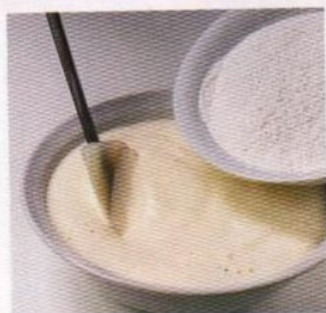
60 unidades (aproximadamente)

ingredientes

- 4 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 400 gramos de harina 0000 (aproximadamente)
- Aceite para freír
- Azúcar impalpable para espolvorear



La cantidad de harina dependerá del tamaño de los huevos.



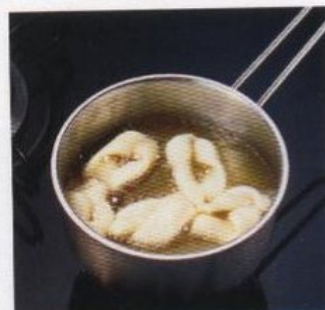
1 Batir los huevos a blanco con el azúcar. Incorporar la harina, unir y dejar reposar la masa, envuelta en papel film, a temperatura ambiente durante 20 minutos.



2 Estirar la masa sobre la mesa enharinada, hasta que quede bien fina. Cortar en tiras, y cada una en rectángulos.



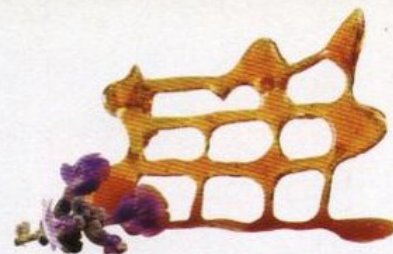
3 Calar cada rectángulo al medio. Tomar dos de sus extremos y llevarlos hacia el centro del calado, fijándolos en esa posición.



4 Freír en aceite caliente hasta dorar. Retirar, escurrir y espolvorear con azúcar impalpable.

Natillas españolas

4 porciones



ingredientes

10 gramos de almidón de maíz

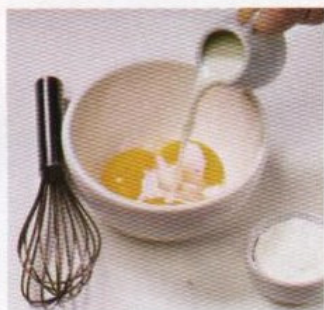
125 gramos de azúcar

500 cc de leche

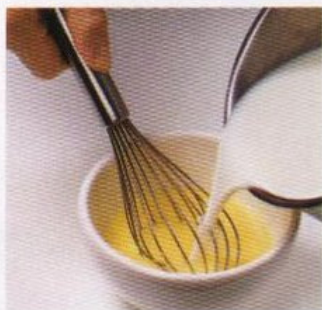
3 yemas



Este postre no debe hervir porque se corta.



1 Tamizar el almidón de maíz con 2 cucharadas de azúcar. Mezclar 4 cucharadas de leche con las yemas y unir con los ingredientes secos.



2 Calentar el resto de la leche con el resto del azúcar hasta que rompa el hervor, e incorporar poco a poco a la preparación de las yemas.



3 Mezclar, colocar nuevamente en la cacerola y cocinar sin dejar de revolver con una cuchara de madera hasta que la preparación se adhiera a la cuchara o alcance 85° C.



4 Retirar, colar rápidamente y dejar enfriar.



Strudel de manzanas

10 porciones

ingredientes

3 manzanas verdes
90 gramos de azúcar
80 gramos de pasas
65 gramos de nueces picadas
1/2 cucharadita de canela
1/4 de cucharadita de nuez moscada
1 cucharada de pan rallado para el relleno
8 capas de masa philo
100 gramos de manteca
2 cucharadas de pan rallado para espolvorear
Azúcar impalpable para espolvorear

procedimiento



1 Pelar las manzanas y cortarlas en rodajas muy finas, mezclarlas con el azúcar, las pasas, las nueces, la canela, la nuez moscada y la cucharada de pan rallado. Reservar.



2 Colocar la masa philo sobre papel manteca, y apilarlas, pincelando con la manteca entre cada capa. Finalmente, espolvorear con el pan rallado.



3 Colocar el relleno de manzanas en un extremo, doblar los bordes laterales hacia adentro, y enrollar dejando la unión hacia abajo, para que no se abra.



4 Enmantecar la bandeja del horno o, si se prefiere, forrarla con papel manteca; colocar el strudel y pincelarlo con manteca derretida. Llevar a horno precalentado a temperatura alta (200° C) durante 25 - 30 minutos. Por último, espolvorear con azúcar impalpable.







Torta en cacerola

12 porciones

ingredientes

1 caja de 8 porciones de flan de vainilla en polvo

3 cucharadas de almidón de maíz

1 y 1/2 taza de leche fría, para disolver el flan y el amidón

1 litro de leche

4 cucharadas de azúcar

250 gramos de manteca

750 gramos de vainillas

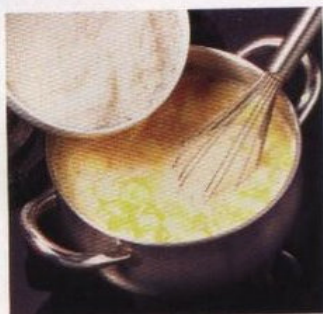
170 gramos de coco rallado

Para decorar

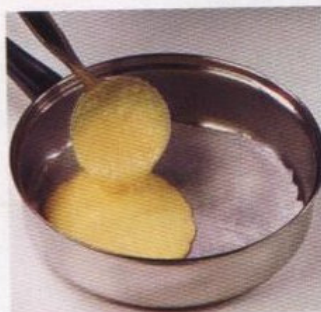
80 gramos de coco rallado



1 Diluir el flan y el almidón en 1 y 1/2 taza de leche; reservar. En una cacerola grande, colocar la leche y el azúcar; llevar al fuego y, antes de que suelte el hervor, agregar la mezcla de flan disuelto e integrar bien, revolviendo.



2 Agregar la manteca y el coco hasta obtener una mezcla homogénea; dejar hervir durante 5 minutos, revolviendo constantemente.



3 En un molde de 26 cm de diámetro, con papel manteca en el fondo, colocar una capa de crema de coco caliente.



4 Cubrir con una capa de vainillas. Seguir superponiendo en forma alternada hasta terminar. La última capa debe ser de vainillas. Una vez frío, llevar a la heladera durante 12 horas. Desmoldar y decorar con coco rallado.



Brazo de reina

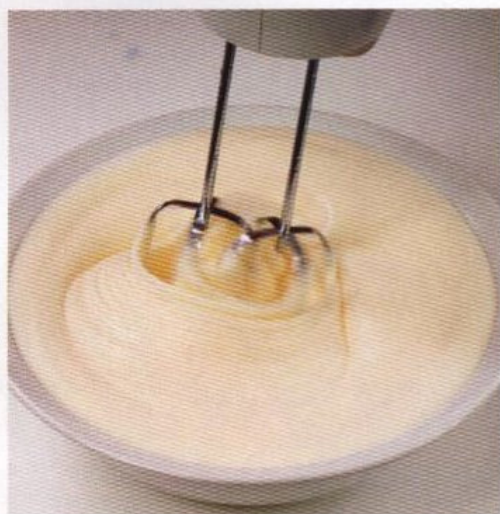
10 porciones

ingredientes

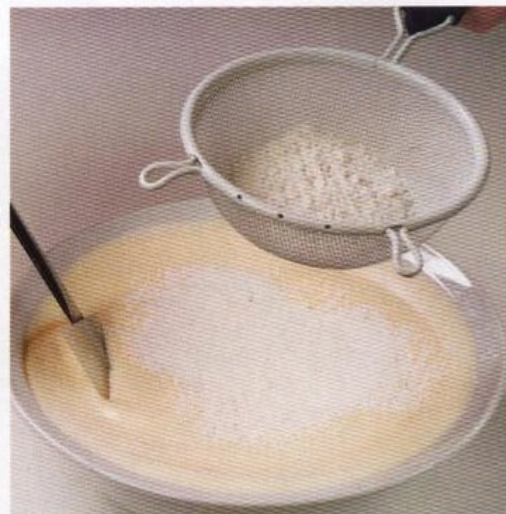
- 5 huevos
- 50 gramos de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de miel
- 50 gramos de harina 0000
- 400 gramos de dulce de leche repostero
- Azúcar impalpable para espolvorear

Para decorarlo, calentar un tenedor a rojo vivo y colocarlo sobre el azúcar impalpable formando el diseño deseado.

procedimiento



1 Batir en un bol los huevos con el azúcar a punto cinta (cuando al levantar la preparación con el batidor se forma una cinta en el aire).



2 Incorporar la esencia de vainilla, la miel y la harina tamizada.



3 Esparcir la preparación sobre una bandeja forrada con papel manteca enmantecado, y hornear a temperatura alta (220° C) durante 5 minutos. Retirar y enrollar en caliente. Dejar enfriar.



4 Untar con el dulce de leche y enrollar. Espolvorear con azúcar impalpable.

¿qué **cocino** hoy?

DULCES SECRETOS de nuestras abuelas

Hay recetas que siempre pasan de madres a hijos para que las nuevas generaciones tengan en su mesa los sabores familiares. En este número entonces, encontrarán las preparaciones que ya hacían nuestras abuelas y que por ser clásicas merecen ser rescatadas. En la elección de los ingredientes, en sus proporciones, en la manera de incorporarlos o en la forma de cocción puede estar el preciado secreto para que se luzcan en la cocina.

Si siempre quisieron hacer alfajorcitos de maicena, bombones suizos, flan y el clásico licor de huevo (entre otras delicias), aquí encontrarán todo lo necesario para lograrlos. ¡Que lo disfruten!



sumario

- 4 ALFAJORES DE MAICENA
- 6 BOMBÓN SUIZO PILI
- 8 LICOR DE HUEVO
- 9 SCONES
- 10 BUDÍN FRUTAL
- 12 BRAZO DE REINA
- 14 TARTELETAS DE LIMÓN
- 16 GALLETITAS CON CORAZÓN DE MERMELADA
- 17 FLAN NONA EMILIA
- 18 ROLLO DE FRUTOS SECOS
- 20 BERLINESAS
- 22 BUDÍN BLANCO CON GLASÉ DE LIMÓN
- 24 KUCHEN DE LA BISABUELA FIMA
- 26 MASITAS FINAS COCÓ MARIANA
- 28 KROSTULAS NONA MATI
- 29 NATILLAS ESPAÑOLAS
- 30 STRUDEL DE MANZANAS
- 32 TRENZA DULCE DE MEMBRILLO
- 34 TORTA DE CACEROLA

STAFF | FASCÍCULO 2 • 2006

COCINA salvadora para mujeres sin tiempo

DIRECTOR GENERAL | Hugo H. García
DIRECTOR COMERCIAL | Claudio G. Mieth
DIRECTORA EDITORIAL | Cecilia García Mieth
EDITORIA | María Cecilia La Valle
REALIZACIÓN GENERAL | Capacitación y Eventos Ltda.
DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN | Gastón Guillén
DIRECCIÓN DE ARTE | María Cecilia La Valle
DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN | María Cecilia La Valle
CORRECCIÓN | Carola Ocampo
ASISTENTE EDITORIAL | Vanina Quaglini
ADMINISTRACIÓN | Marta Mansilla
FOTOCROMOS | Dot Prepress S. A. Rocamora 4129. Capital Federal.
IMPRESIÓN | R. R. Donnelley Argentina S.A. Ruta Panamericana Km. 36,7 (B1619JWA) Garín • Buenos Aires



Propietario EVIA ediciones
 Ediciones Visuales Alberdi S.A.
 Juan B. Alberdi 2541 • Pta. Alta • B1636FQJ
 Tel.: 4797-6210 • Olivos • Buenos Aires • Argentina
www.eviaediciones.com | info@eviaediciones.com

Cocina Salvadora es una marca registrada de **Ediciones Visuales Alberdi S.A.**

Impresa en Argentina en 2006
Precio del ejemplar: Argentina \$ 4,90

Prohibida la reproducción total o parcial del material incluido en esta publicación aún mencionando la fuente. Queda hecho el depósito como marca la ley 11.723 ISBN N° 987-1101-70-8

Distribuidor en Capital | Vaccaro Hnos. Entre Ríos 919, 1er. Piso (1080) Capital Federal • Tel.: 4305-3854/3908

Distribuidor en Interior | D.I.S.A. Pte. Luis Sáenz Peña 1832/6 (1135) Capital Federal • Tel.: 4305-0114/3160

Bolivia | Agencia Moderna, Calle Gral. Acha E-0132 Cochabamba - Bolivia Tel.: 425-0074 amoderna@entelnet.bo

Costa Rica | Euroimpresa, Las Tunas, Sabana norte Apdo. 324-1299, Pavas, San José - Costa Rica Tel.: 296-5907

Chile | Distribuidora Via Directa S.A., Riquelme N°840 Santiago - Chile Tel.: (562) 688-7383

Colombia | Distribuidoras Unidas, Transversal 93 # 52-03 - Bogotá - Colombia Tel.: 413-9300
servcliente@disunidas.com.co

Ecuador | Disandes Cda. La Garzota Mz. 2 Calle 7ma. y Av. Agustín Freire Guayaquil - Ecuador Tel.: 224-7138 visa@disandes.com.ec

EE.UU. | Spanish Periodical & Book Sales, 2105 NW 102 Ave. Miami, FL 33172 Tel.: 592-3919 info@spanishperiodical.com

México | Distribuidora Intermex, Lucio Blanco 435 Col. San Juan Tilihuaca - México DF Tel.: 5230-9500 msanche7@televisa.com.mx

Panamá | Panamex, Calle W y calle 15 - Parque LeFevre Apdo. 451 Panamá 9 A Tel.: 221-7015/7018 panamex@sinfo.net

Paraguay | Distribuidora Koeti, Montevideo 693 - Asunción - Paraguay Tel.: 44-7724 koeti@conexion.com.py

Perú | Distribuidora Bolivariana, Av. República de Panamá 3635 - Piso 2 San Isidro - Lima - Perú Tel.: 441-2948 cecilia@dibosa.com.pe

Uruguay | Rodesol S.A., Ciudadela 1416 - Montevideo - Uruguay Tel.: 901-1184 rodesol@adinet.com.uy

Venezuela | Distribuidora Continental, Edificio Bloque de Armas - Piso 9 Final Av. San Martín - Caracas - Venezuela Tel.: 451-2036 gerenciacomercial@dearmas.com



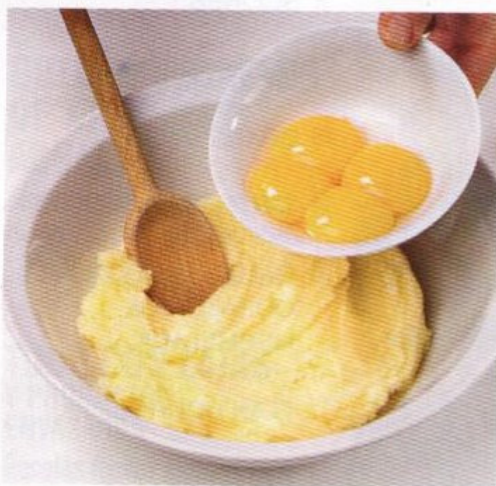
Alfajores de maicena

30 unidades (aproximadamente)

ingredientes

250 gramos de manteca
150 gramos de azúcar
4 yemas
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharada de coñac
1 cucharadita de ralladura de limón
300 gramos de almidón de maíz
200 gramos de harina leudante
600 gramos de dulce de leche repostero
Coco rallado para rebozar

procedimiento



1 Mezclar en un bol la manteca con el azúcar, incorporar las yemas, la esencia de vainilla, el coñac y la ralladura de limón. Por último, incorporar los ingredientes secos, tamizados.



2 Unir los ingredientes hasta formar una masa que no se pegue a los dedos; llevar a la heladera envuelto en papel film y dejar reposar 2 horas o hasta que la masa esté bien fría.



3 Estirar la masa sobre la mesada espolvoreada con harina, y cortar los discos con la ayuda de un cortante de galletitas redondo. Hornear a temperatura alta (200° C) durante 8 minutos.



4 Rellenar las tapitas con el dulce de leche y rebozar los bordes de los alfajores con coco rallado.



Bombón suizo Pili

10 porciones

ingredientes

6 huevos
8 cucharadas de azúcar
150 gramos de chocolate
semiamargo
20 gramos de manteca

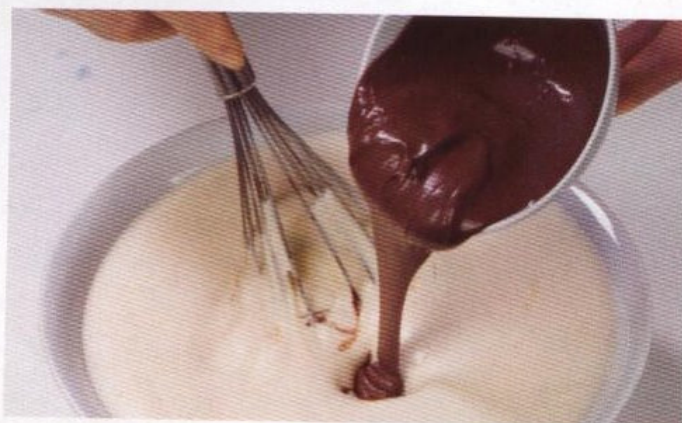
Para el relleno

500 gramos de dulce de
leche repostero
250 cc de crema de leche
3 cucharadas de azúcar

Para cubrir

75 gramos de chocolate
semiamargo
40 gramos de manteca

procedimiento



1 Batir a blanco los huevos con 8 cucharadas de azúcar. Derretir el chocolate picado con la manteca e incorporar a la preparación anterior. Verter la preparación en un molde de 24 cm de diámetro enmantecado, con papel manteca en la base. Hornear a temperatura media (180° C) durante aproximadamente 40 minutos. Retirar, desmoldar sobre una rejilla y dejar enfriar.



2 Cubrir la superficie con el dulce de leche.



3 Cubrir el dulce de leche con la crema batida con las 3 cucharadas de azúcar, a punto chantilly, y llevar a la heladera durante 20 minutos.



4 Derretir el chocolate con la manteca y esparcir sobre la crema.





Licor de huevo

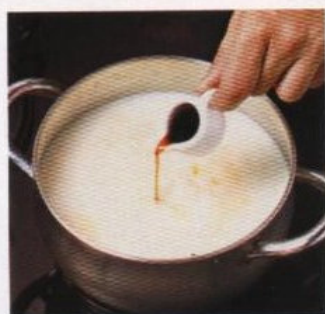
2 porciones

ingredientes

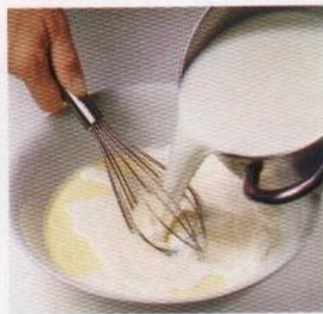
- 1 litro de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 6 yemas
- 500 gramos de azúcar
- 1 taza de pisco



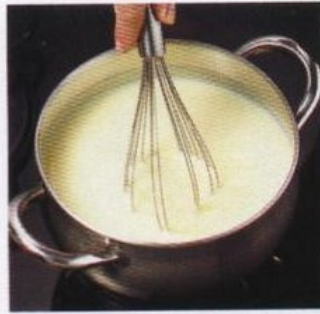
Podemos reemplazar el pisco por alcohol fino.



1 Colocar la leche y la esencia de vainilla en una cacerola y cocinar hasta que la preparación esté bien caliente.



2 Batir en un bol las yemas y el azúcar. Incorporar la leche poco a poco.



3 Cocinar a temperatura baja, sin dejar de revolver hasta que espese. No debe hervir, porque se corta. Retirar, colar y dejar enfriar.



4 Una vez fría, incorporar el pisco poco a poco y luego envasarlo en una botella de vidrio.

Scones

12 unidades aproximadamente

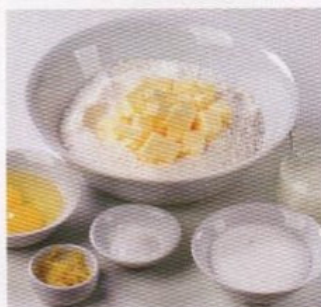


ingredientes

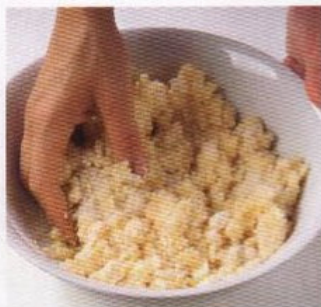
250 gramos de harina
leudante
4 cucharadas de azúcar
100 gramos de manteca
blanda
1 huevo
Ralladura de 1 naranja
1/4 de taza de leche
Huevo para pintar



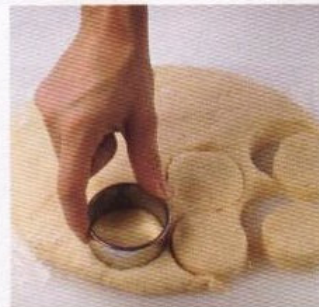
Acompaña
estos imper-
dibles scones
con manteca,
mermelada o
dulce de leche.



1 Colocar en un bol la harina mezclada con el azúcar formando una corona. Colocar en el centro la manteca, el huevo, la ralladura y la leche.



2 Unir los ingredientes sin trabajar demasiado la masa.



3 Estirar la masa sobre una mesa espolvoreada con harina, hasta dejarla de 2 y 1/2 cm de alto. Cortar los scones con la ayuda de un cortante redondo.



4 Pintar los scones con huevo batido y hornear a temperatura alta (200° C) durante 25 minutos aproximadamente.



Budín frutal

6 porciones

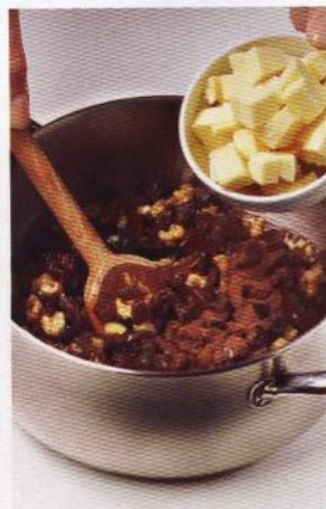
ingredientes

- 1 taza de frutas confitadas
- 1 taza de nueces picadas
- 1 taza de pasas
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de agua
- 125 gramos de manteca
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1/2 cucharadita de agua de azahar
- 2 tazas de harina 0000
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de canela en polvo

procedimiento



1 Colocar en una cacerola grande las frutas, nueces y pasas, el azúcar y el agua, y llevar a punto de ebullición. Dejar hervir durante 3 minutos. Reservar.



2 Una vez tibia la mezcla de frutas, agregar la manteca blanda y las esencias e integrar bien.

3 Agregar a la mezcla la harina, el polvo de hornear y la canela tamizados; integrar hasta obtener una mezcla de consistencia homogénea.



4 Colocar en un molde rectangular de 24 cm de largo, forrado con papel manteca aceitado. Llevar a horno precalentado a temperatura mínima (125° C) durante 1 hora 15 minutos, hasta que al verificar con un palito de brochete, éste salga seco. Dejar enfriar dentro del molde y colocar dentro de la heladera durante 12 horas, para evitar que se rompa.



